

Holunderlikör

Rezept Holunderlikör

Um den traditionellen Holunderlikör herzustellen benötigt man:

Zutaten:

1 $\frac{1}{2}$ kg frische Holunderbeeren

500 g Zucker

1 Vanillestange

1 $\frac{1}{2}$ l Wasser

700 ml 54 %igen Rum

Zubereitung

Als erstes werden die Holunderbeeren sorgfältig gewaschen und abgezipft. Nun die Beeren ungefähr eine Viertelstunde in kochendes Wasser geben. Danach werden sie gründlich durch ein Sieb gestrichen und zusätzlich durch ein Leinentuch gefiltert.

Anschließend nochmals durch ein Sieb filtrieren. Der Zucker und die Vanillestange werden nun in den gewonnenen Saft gegeben. Die Flüssigkeit jetzt aufkochen lassen, bis sich der Zucker komplett aufgelöst hat.

Sobald der Saft erkaltet ist, wird abschließend der Rum dazugegossen und in Flaschen abgefüllt. Am besten schmeckt der Likör, wenn man ihn einige Zeit an einem kalten Ort stehen lässt.